FIGARO scope
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

27 NOV 13
Hebdomadaire Paris

Surface approx. (cm²) : 1334
N° de page : 15

FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO

Vraymonde, la table du Buddha Bar Hôtel, pour parler affaires sous le signe du dépaysement.

TABLES D'HÔTELS
Les nouveaux «homes» d'affaires

Espace, calme, service et gastronomie... Les restaurants d'hôtels sont propices aux repas d'affaires. Voici une sélection de nouvelles adresses pour parler business.

DOSSIER RÉALISÉ PAR HUGO DE SAINT-PHALLE, ALICE BOSIO ET COLETTE MONSAT

La plus gourmet : La Table du Lancaster

MENUS : 45 € (déj.), 65 € (déj. du dim.), 135 €.
CARTE : env. 110 €.

Hôtel Lancaster, 7, rue de Berri, VIIIe. Tél. : 01 40 76 40 76. Tlj sf sam. midi.

MODE D'EMPLOI ? Pour joindre l'utile à l'agréable.
LE LIEU. Jadis sous obédience roannaise (Michel Troisgros en conseil), La Table de l'Hôtel Lancaster vole désormais de ses propres ailes. Julien Roucheteau, chef exécutif depuis 2008, mène lui-même sa barque sans que le style ait profondément changé. La salle de restaurant a subi un petit lifting et fait des merveilles de sobriété chic avec ses tons taupe, sa grande baie vitrée sur cour et ses banquettes Louis XVI twistées.
L'ASSIETTE. Entrées et plats se mêlent et sont déclinés, comme chez le mentor, par catégories de produits. Du néoclassique ultramaîtrisé, graphique, affûté. L'habile menu déjeuner pioche dans cette carte selon l'humeur du chef et joue une belle partition d'accords : foie gras poêlé et purée de maïs, aiguillettes de bœuf Black Angus au gras subtil et déclinaisons de betteraves pour le côté acidulé, poire pochée revisitée en éphémère sculpture sucrée...
BRAVO. La précision des assiettes, le rapport qualité-prix du menu déjeuner.
DOMMAGE. Le « maca-long » clémentine, un peu sec, moins virtuose.

La plus world : Vraymonde

MENUS : 39 € (déj.), 68 €.
CARTE : env. 60-90 €.

Buddha Bar Hôtel, 4, rue d'Anjou, VIIIe. Tél. : 01 83 96 88 88. Tlj.

MODE D'EMPLOI ? Pour un voyage d'affaires à moindres frais.
LE LIEU. Chaîne globale, la marque Buddha Bar se double depuis peu d'un hôtel parisien, qui a pris ses très beaux quartiers en retrait de la rue Saint-Honoré, entre la Concorde et la Madeleine. Accueil palace sur le parvis puis petite trotte jusqu'à la salle de restaurant, qui soigne son côté exo-chic à grand renfort de couleurs chaudes (rouge, jaune, orange) et de jeux de miroirs. Comme c'est une enfilade de petites salles, vous devriez pouvoir vous ménager un peu de tranquillité.
L'ASSIETTE. Voyageuse elle aussi, c'est le thème ! Aux commandes, Rougui Dia, extoque de Pétrossian, qui marie produits du terroir et inspirations globe-trotteuses : salade de lentilles au cumin et saumon gravlax ; saint-Jacques d'Erquy et endives braisées, baies et pommes granny smith... Jolis desserts minute dont un vacherin à la mangue tout en fraîcheur et le déjà star baba au chocolat et whisky japonais.
BRAVO. L'accueil et le service, prévenant sans en faire trop.
DOMMAGE. Les prix costauds, surtout le soir.

La plus néopalace : La Scène

FORMULE : 60 € (déj.), 125 €, 165 €.
CARTE : env. 100-150 €.

Hôtel Prince de Galles, 33, avenue George-V, VIIIe. Tél. : 01 53 23 78 50. Tlj sf sam. midi et dim.

MODE D'EMPLOI ? Pour les enfants de la télé.
LE LIEU. Rouvert en mai der-

Eléments de recherche : Toutes citations : - PRINCE DE GALLES : hôtel à Paris 8ème - SIMON RUSCONI : directeur général de l'Hôtel Prince de Galles - STÉPHANIE LE QUELLEC : chef cuisinier, uniquement citée en tant que chef du Prince de ...

FIGARO scope
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

27 NOV 13
Hebdomadaire Paris

Surface approx. (cm²) : 1334
N° de page : 15

nier après deux ans de travaux, le Prince de Galles, fleuron Art déco, a confié les rênes de ses cuisines à la médiatique Stéphanie Le Quellec gagnante de la deuxième édition de l'émission culinaire « Top Chef ». La jeune chef officie avec sa brigade dans une cuisine ouverte au centre de l'élégante salle aux murs de bois exotique, moquette tachetée façon safari, cadres blancs épurés, tables en marbre (sans nappe s'il vous plaît) et fauteuils design. Au déjeuner, on y croise une clientèle internationale tout en costard, d'anciens ministres et quelques gourmands esseulés.

L'ASSIETTE. Des amuse-bouches (déclinaison autour des pétoncles, tartare de gambas et gelée de granny smith) au dessert, le menu déjeuner (deux propositions d'entrées/plats/desserts), différent chaque semaine, épate par son travail sur les saveurs (gourmandes), les textures et la précision. Le carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées, avec herbes, agrumes et réglisse, parfaitement assaisonné, laisse un souvenir ému, tout comme la tarte banane-chantilly-confiture de lait, modèle d'équilibre entre douceur et acidité. Si vous êtes là pour un gros contrat, les plats signatures à la carte affichent des intitulés tout aussi alléchants : cueillette de cèpes crus et cuits, truffe d'Alba râpée et potimarron, homard bleu légèrement fumé, petits rougets de roche « cuits de peur », ris de veau et girolles ou pigeon sur l'os.

BRAVO. L'équation rapidité-prix doux et choix du menu déjeuner, le service palace, le pain des amis de Christophe Vasseur, le patio pour les beaux jours.

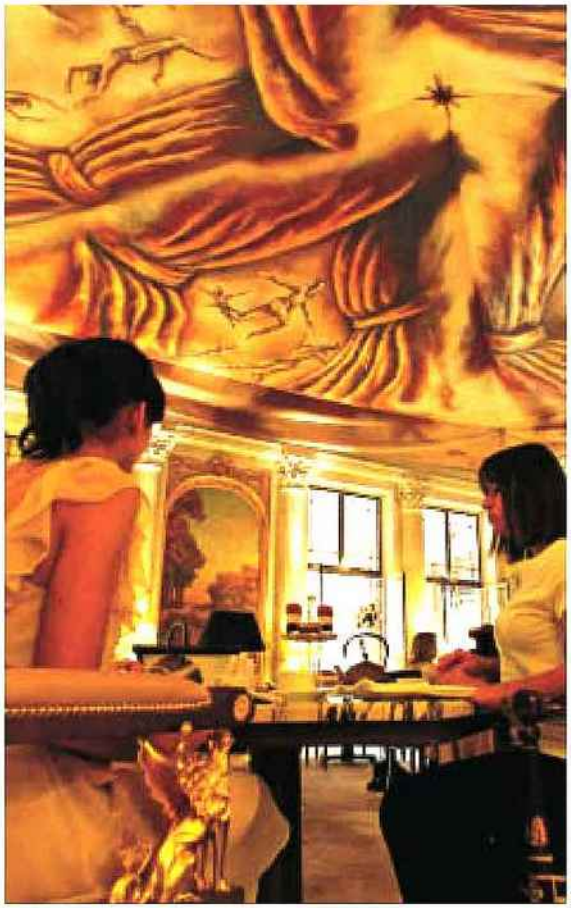
DOMMAGE. Les plats de la formule déjeuner, un ton en dessous.

La plus palace : Le Dali

CARTE : env. 100 €.

Hôtel Meurice,
228, rue de Rivoli, 1er.
Tél. : 01 44 58 10 44. Tlj.

MODE D'EMPLOI ? Pour un gros client.



Le Dali, à l'hôtel Meurice, dont les cuisines ont été reprises par le chef Alain Ducasse.

SÉBASTIEN SORIANO/LE FIGARO

LE LIEU. Yannick Alléno parti, c'est désormais le boss de la gastronomie française qui veille au grain gastronomique du Meurice. Côté table trois étoiles, Alain Ducasse a placé Christophe Saintagne, chef du Plaza Athénée actuellement en travaux. L'écurie Ducasse mène aussi la danse côté Dali, brasserie palace à la décoration décomplexée, entre faste et kitsch (maintenant que tout le monde l'a bien vue, on pourrait peut-être décrocher la toile géante d'Ara Starck suspendue au plafond ?).

L'ASSIETTE. Du classique ducassien : le produit, noble de préférence mais sans esbroufe et des jus, sauces et façons patrimoniales. Dugléré pour le bar, Matignon sur la longe de veau glacée au jus et ses petits légumes au sautoir. Pour les plus pressés, le snacking chic (club sandwich, salade César, burger...) a gardé droit de cité.

BRAVO. L'ambiance mondaine, l'assurance d'y croiser quelqu'un (le couple Chirac lors de notre visite).

DOMMAGE. Du calme sur les prix !

La plus bobo : Edgar

CARTE : env. 40 €.

1, rue d'Alexandrie, IIe.
Tél. : 01 40 41 05 69. Tlj.

MODE D'EMPLOI ? Pour les jours off.

LE LIEU. En plein Sentier, sur une adorable placette, a rouvert récemment ce petit hôtel design dont chacune des 13 chambres a été relookée par des artistes et autres créateurs. Même esprit du bien mis dans la salle de restaurant au mobilier scandinave, entre récup', chine et vintage. Bar à cocktails et cuisine, en partie ouverte, histoire de bien rester dans l'époque. Ambiance détente donc, à réserver par exemple pour des déjeuners d'équipe du vendredi, quand tout le monde a la tête ailleurs.

L'ASSIETTE. Poissons et fruits de mer à l'honneur du côté de la carte, en rotation régulière et orchestrée par l'ancien chef du Petit Cheval de Manège. Le tout frais (huitres Roumegous), frit (calamars), en cocotte (coques, moules, twistées en fonction de la saison), rôti (dos de cabillaud, petit

Eléments de recherche : Toutes citations : - PRINCE DE GALLES : hôtel à Paris 8ème - SIMON RUSCONI : directeur général de l'Hôtel Prince de Galles - STÉPHANIE LE QUELLEC : chef cuisinier, uniquement citée en tant que chef du Prince de ...

FIGARO scope
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

27 NOV 13
Hebdomadaire Paris

Surface approx. (cm²) : 1334
N° de page : 15

pois, noisettes, épinards) ou à la plancha (calamar grillé et chou kimchi). Et que les carnassiers se rassurent, ils ne seront pas oubliés !

BRAVO. L'ambiance détendue, le joli choix de vins.

DOMMAGE. Pas de menu.

La plus bistronome : La Régalade Conservatoire

MENU-CARTE : 35 €.

Hôtel de Nell,
7-9, rue du Conservatoire, IXe.
Tél. : 01 44 83 83 60.
Tlj sf sam. (déj.) et dim.

MODE D'EMPLOI ? Pour se laisser aller.

LE LIEU. Et de trois pour Bruno Doucet qui, tel un oiseau migrateur de la bistronomie, opère une translation vers le Nord. À sa Régalade historique du XIVe et celle de la rue Saint-Honoré, il faut désormais ajouter celle-ci, planquée dans le très smart Hôtel de Nell. Joli décor contemporain signé Wilmotte. Un peu bruyant mais si vous demandez une table dans un coin, vous serez tranquille pour discuter. Encore mieux : la petite bibliothèque attenante, privatisable (mais avec un gros surplus financier).

L'ASSIETTE. Un déjeuner pro, ça peut aussi être calé pour se faire plaisir ! Après l'indétrônable terrine maison laissée à discrétion en début de repas, c'est un petit récital bistronomique qui se joue, maîtrisé sur le bout des doigts. Risotto ultracrémeux à l'encre de seiche et gambas, merlu piqué au chorizo et haricots de Paimpol, joue de bœuf braisée au vin rouge, soufflé Grand Marnier... Le tout proposé dans une imparable formule entrée, plat, dessert à 35 €.

BRAVO. Le menu disponible aussi le soir.

DOMMAGE. Pas toujours facile d'obtenir une table.

La plus planque de luxe : 1, place Vendôme

FORMULE : 39 € (déj.), menu à 88 €.

CARTE : env. 80-100 €.

Hôtel de Vendôme,
1, place Vendôme, Ier.
Tél. : 01 55 04 55 00.
Tlj sf dim. et lun.

MODE D'EMPLOI ? Pour sa discrétion paisible.

LE LIEU. Cela s'appelle une véritable planque et ce, au bord d'une des adresses les plus exclusives au monde, à savoir la place Vendôme, dont le numéro 1 se situe précisément ici. Qui plus est, le restaurant est installé au premier étage, ce qui élimine les paresseux. Décor très chic, très Dior avec ses gris perle et motifs « pied-de-poule ». Belle salle spacieuse avec recoins près des fenêtres, espacement confortable. Bref, vous tenez là une adresse de choix.

L'ASSIETTE. Le chef, Josselin Marie, a tout de suite compris qu'il était inutile de briller lourdement. Il s'agit de séduire avant tout avec discrétion et qualité. Voila pourquoi on héritera d'assiettes claires et soignées à l'instar de ces saint-jacques, mousseline de céleri et émulsion au sel fumé, ou encore de la volaille en deux cuissons, la cuisse en parmentier à la truffe, le suprême cuit basse température, accompagné de girolles. Habile et réussi.

BRAVO. la discrétion élégante, l'assiette calme.

DOMMAGE. Les tarifs, mais si l'on prend un plat (30 euros environ), ça passe avec classe.

La plus chic fleuri : le Lulli

FORMULE : à 35 € (déj.), menu à 42 € (déj.).

CARTE : env. 50-70 €.

4, rue de Valois, Ier,
tél. : 01 42 96 72 20.
Tlj sf sam. et dim.

MODE D'EMPLOI ? Sur le mode intimiste.

LE LIEU. Dans les plis d'un hôtel contemporain à devanture discrète, un restaurant au bout d'un petit couloir et là, surprise, une salle claire, élégante et voulue comme un jardin d'hiver, donnant sur une très jolie serre, longeant la place de Valois.

L'ASSIETTE. Le chef est passé par les cuisines de Marx et Alléno, on le sent à la maîtrise des produits et au niveau des compositions, extrêmement soi-

JEAN-CHRISTOPHE MARMARA/LE FIGARO

Un très habile menu-déjeuner à La Table du Lancaster, qui cultive un registre néo-classique bien maîtrisé.

Eléments de recherche : Toutes citations : - PRINCE DE GALLES : hôtel à Paris 8ème - SIMON RUSCONI : directeur général de l'Hôtel Prince de Galles - STÉPHANIE LE QUELLEC : chef cuisinier, uniquement citée en tant que chef du Prince de ...

FIGARO scope
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

27 NOV 13
Hebdomadaire Paris

Surface approx. (cm²) : 1334
N° de page : 15

gnées. Les prix sont conséquents à la carte, mais le menu déjeuner est une belle affaire. En témoignent la tourte de grouse au ris de veau petite salade acidulée, la poularde Souvaroff, légumes du pot aux châtaignes fraîches, le dôme de mascarpone vanillé, poire William rafraîchie au miel d'eucalyptus...

BRAVO. Les amuse-bouches offerts, l'accueil délicieux du responsable de salle.

DOMMAGE. L'adresse, le soir, forcément coûteuse.

La plus steakhouse : Ma Chère & Tendre

MENU : 35 € (déj.).

CARTE : env. 40-60 €.

Hôtel Méridien Étoile, 81, boulevard Gouvion-Saint-Cyr, XVIIe. Tél. : 01 40 68 30 40. Tlj.

MODE D'EMPLOI ? Pour les 100 % carnivores.

LE LIEU. Dans la famille Barbaque, je demande le restaurant d'hôtel. Au rez-de-chaussée du Méridien Étoile, ce qui fut l'Orenoc a laissé place depuis le printemps à une table viandarde façon steakhouse US. Décor contemporain rouge et noir à en faire pâlir Jeanne Mas, dans une vaste salle facilement bruyante.

L'ASSIETTE. Pas de doute, la star ici, c'est le bœuf. Venus des quatre coins de l'Hexagone (Aubrac, Salers, Charolais, Limousin) et du globe (Irlande, Argentine, USA, Bavière), entrecôtes, rumsteaks et autres filets sont présentés sur une carte didactique. Le morceau arrive alors seul au milieu de son assiette, avec accompagnements huileux mais savoureux (croquetas au chorizo, champignons et pommes de terre poêlés) et sauce maison réussie (chimuchurri, barbecue...).

BRAVO. La salle privative. Confidentialité garantie.

DOMMAGE. La viande plus chère que tendre ?

Eléments de recherche : Toutes citations : - PRINCE DE GALLES : hôtel à Paris 8ème - SIMON RUSCONI : directeur général de l'Hôtel Prince de Galles - STÉPHANIE LE QUELLEC : chef cuisinier, uniquement citée en tant que chef du Prince de ...